REVUE DE VITICULTURE

NOUVELLES RECHERCHES SUR LES DOSES D'ARSENIC, DE CUIVRE ET DE NICOTINE, CONTENUES DANS LES PRODUITS DE VIGNES TRAITEES TARDIVEMENT CONTRE LES VERS DE LA GRAPPE

La Maison Moët et Chandon a entrepris en 1927 des essais et des recherches dans son vignoble de Champagne pour vérifier si l'arsenic, le cuivre et la nicotine employés tardivement n'avaient pas d'inconvénients pour la santé du consommateur ou la qualité des vins. Il existe encore en Champagne chez d'assez nombreux viticulteurs des appréhensions contre l'emploi des insecticides : les uns redoutent la présence de l'arsenic, d'autres craignent la persistance de l'odeur de nicotine ou de goût de cuivre dans le vin.

Pour établir exactement les faits, deux parcelles de vignes ayant déjà subi des traitements normaux à l'arséniate de plomb contre les chenilles de première génération et à la nicotine contre les chenilles de deuxième génération, ont été traitées le 23 août, c'est-à-dire environ un mois seulement avant la vendange, la première à l'arséniate de plomb, la deuxième à la nicotine, ajoutés à la bouillie cuprique.

Partout ici il s'agira de vins blancs obtenus par pressurage immédiat de la vendange (Pinots rouges ou Pinots blancs).

I. — Recherche de l'arsenic

a) *Moûts et lies de débourbage.* — Les premiers dosages ont porté sur trois échantillons parvenus au laboratoire de la Station de recherches viticoles de Paris, quelques heures après le pressurage des raisins et analysés avant toute fermentation. La méthode employée a été celle de M. G. Bertrand, l'attaque préalable par le chlore naissant étant faite suivant les indications de la méthode Kohn-Abrest et Bouligaud.

Un échantillon de moût sortant du pressoir (N° 2), un échantillon de moût dépoté (N° 1) et un échantillon de lie de débourbage (N° 3) ont donné les résultats suivants :

N° 2 (E. P. M et C. 2d Ch. 1-2) 1 mg. 15 d'arsenic (As) par litre.
N° 1 (E. P. M et C. 2° Ch. 1-3) 0 mg. 99 d'arsenic (As) par litre.
N° 3 (E. P. M et C. 2° Ch. 1-2) Lie 2 mg. 31 d'arsenic (As) p. lit.

Ces dosages prouvent que déjà pendant le débourbage, une partie de l'arsenic présent dans la vendange a été précipité dans les lies.

Les doses d'arsenic trouvées sont relativement faibles, mais il convient de dire que les traitements effectués le 23 août ont été suivis jusqu'à la vendange d'une période très pluvieuse en Champagne (71 mm. 75 de pluie en 16 jours) qui ont certainement entraîné une partie des produits arsenicaux fixés sur les grains.

b) *Vins faits et lies de soutirage.* — Quatre échantillons, deux de vins et deux de lies, proviennent de vignes traitées le 23 août à la bouillie bordelaise additionnée d'arséniate de plomb.

Le N° 3 (26 E. P. M et C. 2° Ch. 2-1 arséniate) est un vin soutiré ;

Le N° 4 (26 E. P. M et C. 2° Ch. 2-1 arséniate-lie) est une lie claire très peu dense provenant du soutirage du vin précédent ;

Le N° 7 (32 L. M.) est un vin de raisins blancs de vignes traitées normalement (huit sulfatages dont cinq à la bouillie bordelaise ordinaire, le deuxième et le troisième ayant été faits avec la bouillie cuprique arséniatée et le septième à la bouillie nicotinée).

Le N° 8 (32 L. M.) (Lie) est une lie très épaisse provenant du débourbage du vin précédent.

Ces vins ont été soumis à l'analyse aussitôt après le soutirage, c'est-à-dire environ quatre mois et demi après la vendange.

Les doses d'arsenic trouvées sont :

N° 3 Vin	1 mg. 54 d'arsenic (As) par litre
N° 4 Lie du précédent	1 mg. 54 d'arsenic (As) par litre
N° 7 Vin	traces d'arsenic (As) par litre
N° 8 Lie du précédent	2 mg. 10 d'arsenic (As) par litre

Ces chiffres paraissent anormaux en ce qui concerne la teneur du vin N° 3 en arsenic. Elle est supérieure à celle trouvée dans les moûts. La lie très légère de son soutirage en contient seulement autant que le vin.

Pour le vin N° 7 et la lie N° 8, les résultats sont conformes aux indications données par les autres expérimentateurs précédents (Moreau et Vinet, Muttelet, Kohn-Abrest et Bouligaud, Docteur Faës, etc...).

II. — Recherche de la nicotine

a) *Moûts et lies de débourbage.* — Le dosage de la nicotine dans deux échantillons de moût et un échantillon de lie de débourbage n'a pas donné de résultats positifs, ces échantillons ayant été filtrés à la bougie pour éliminer les ferments, et le produit filtré n'ayant pas donné la réaction permettant d'affirmer la présence de cet alcaloïde. Des essais ultérieurs montreront si des moûts non stérilisés par filtration, donnent cette réaction ou si la nicotine ne se dissout dans le vin qu'au fur et à mesure de la formation d'alcool.

b) *Vins et lies de soutirage.* — La nicotine a été recherchée par la méthode de Bertrand et Javillier (voir *Revue de Viticulture*, Tome XXXV, page 639), par formation d'un précipité de silicotungstate de nicotine, déplacement de la nicotine par la magnésie calcinée et titrage par l'acide sulfurique en présence d'alizarine sulfo-conjuguée.

Les résultats ont porté sur six échantillons : trois vins et trois lies obtenus de la vendange de parcelles ayant reçu des traitements à base de nicotine contre les vers de deuxième génération.

Le N° 1 (24 E. P. M et C. 2° Ch. 1-2 Nicotine) est un vin provenant de la vigne traitée le 23 août à la bouillie bordelaise nicotinée ; le N° 2 est la lie de soutirage correspondante.

Le N° 5 (20 L. M. 2-5 Nicotine) est un vin de raisins blancs provenant d'une vigne ayant subi quatre traitements des grappes à la bouillie bordelaise nicotinée additionnée de fixatif à base de colophane ; le N° 6 est la lie de ce même vin.

Le N° 7 (32 L. M.) est un vin de raisins blancs provenant de vignes traitées normalement (huit sulfatages, le deuxième et le troisième avec arséniate et le septième avec nicotine). L'échantillon N° 8 (lie 32. L. M.) est la lie du vin précédent.

Les échantillons se sont classés dans l'ordre suivant :

N° 5	21 mg.	de nicotine par litre
N° 1	30 mg. 8	—
N° 7	32 mg.	—
N° 2	79 mg. 3	—
N° 6	178 mg. 1	—
N° 8	500 mg. 5	—

Les trois vins contenaient des doses de même ordre de grandeur (20 à 30 mg.), les différences correspondent à peu près aux dates des pulvérisations tardives ; les trois lies ont des doses bien plus élevées de nicotine.

Ces recherches semblent prouver que la nicotine est en partie insolubilisée dans les lies pendant la fermentation, mais aussi que les quantités, qui restent dissoutes dans le vin, sont incomparablement plus importantes que les doses d'arsenic. Or, on sait que la nicotine est, elle aussi, un poison très violent.

A la dégustation, dans aucun des six échantillons (vins et lies de soutirage), on n'a reconnu de goût anormal décelant la présence de la nicotine.

III. — Recherche du cuivre

Un goût spécial, métallique, ayant été signalé à la dégustation du vin N° 5, la recherche du cuivre a été poursuivie dans les échantillons 5, 6, 7 et 8 provenant de vignes traitées tardivement aux bouillies cupriques adhérentes ; la méthode employée a été la méthode classique de dosage du cuivre sur les cendres du vin ou de la lie.

Les résultats sont les suivants :

Vin N° 5 (4 traitements des grappes à la bouillie bordelaise nicotinée additionnée de fixatif à la colophane	62 mg. par litre
Vin N° 7 (8 sulfatages).....	traces
Lie N° 6 (soutirage du N° 5).....	118 mg. par litre
Lie N° 8 (soutirage du N° 7).....	1 gr. 760 p. lit.

Nous rappelons que la lie N° 8 était particulièrement dense et concentrée. Néanmoins, les lies présentent encore ici, comme on l'a signalé depuis longtemps, une quantité de cuivre bien plus considérable que les vins. L'état spécial de la bouillie, dans le cas du vin N° 5, semble avoir empêché l'insolubilisation du cuivre dans la lie. Pourtant, il est à croire qu'au cours de la fermentation lente qui se produira dans le vin N° 5, les dernières parties du cuivre dissous seront insolubilisées.

Nous avons remarqué que la lie N° 6 se sépare, après repos prolongé, en trois couches différentes, la couche médiane ayant une teinte bleutée caractéristique ; il semblerait que le cuivre soit *contenu principalement dans cette couche du dépôt.*

Tels sont les résultats constatés à la suite des vendanges et de la vinification de 1927. Ils confirment dans l'ensemble les conclusions auxquelles les travaux précédents avaient conduit ; ils apportent, nous semble-t-il, un élément nouveau en ce qui concerne la nicotine et la façon dont ce corps s'élimine dans les vins faits.

P. Viala et P. Marsais.

L'ACCORD FRANCO-ITALIEN ET LES PRODUITS VITICOLES

Un avenant à l'accord commercial franco-italien du 13 novembre 1922 et à l'arrangement du 29 mai 1926, vient d'être signé entre les délégués des deux pays, le 7 mars 1928. Les actes précédents contenaient en effet une disposition permettant à l'Italie d'exercer un recours au cas où, pour certains produits repris aux listes annexes de ces actes, la France instituerait des majorations de tarifs.

Or, le vote récent de « l'additif » mettait l'Italie en présence de la revision tarifaire prévue et lui permettait, le cas échéant, d'exercer son droit de recours. Elle pouvait constater, en effet, des relèvements importants de nos droits sur des articles intéressant au plus haut point son commerce d'importation en France, notamment son commerce de vins.

Dans quelle mesure le présent avenant a-t-il fait droit aux légitimes revendications de l'Italie? Notons, tout de suite et pour rassurer nos viticulteurs, que les droits prévus à l'additif ont été maintenus en ce qui concerne les vins autres qu'en fiasques (171 *bis*) et qu'une diminution n'a été consentie que sur ces derniers seulement.

Ainsi l'accord du 7 mars ne peut susciter aucune inquiétude pour l'avenir de la plus grosse partie de notre production viticole dont la protection, établie par l'additif, se trouve ainsi consolidée à l'égard de l'Italie.

Mais remarquons que cette consolidation se transforme, pour l'Italie même, d'après les termes de l'article du récent avenant, en un avantage, puisque désormais le Gouvernement français renonce à se réserver le droit de modifier à tout moment son tarif et octroie à l'Italie, par l'article 2 susvisé, la garan-

tie du maintien de l'incidence de ses tarifs pour l'ensemble des produits mentionnés aux accords de 1922 et 1926 et à l'avenant lui-même, en fonction des variations de l'indice officiel des prix de gros. Ledit article stipule notamment que : « Les droits mentionnés à la liste annexée au présent avenant (Liste A) resteront applicables aussi longtemps que l'indice officiel des prix de gros ne marquera point une différence de plus de 20 % par rapport à l'indice du mois de mars 1928. Dans le cas où cette différence se réaliserait, les droits de douane pourront être majorés et devront être diminués en proportion de l'indice, sans que, toutefois, la rectification puisse intervenir, sinon à la fin d'un trimestre... Les réductions opérées ne pourront pourtant excéder 60 % du taux des droits inscrits au tarif.

D'autre part, et d'après l'article 3, l'Italie accorde à la France, pour l'importation de ses vins mousseux figurant à la liste B, des tarifs préférentiels.

Voyons de façon précise quels sont, pour les vins à l'importation en France (Liste A) et à l'importation en Italie (Liste B) quels sont les droits établis par le récent avenant :

Liste A

171 *bis* : Les droits qui frapperont désormais les vins ordinaires à l'importation en France, s'établissent comme il suit :

Importés autrement qu'en bouteilles, jusqu'à 12°, par hectolitre..... 55 fr.
A 12° 1/2 et plus, par hectolitre ..... 55 fr.

(Sur les douze premiers degrés en sus : pour chaque degré ou fraction de degré au-dessus de 12 degrés : droit de douane égal au montant du droit de consommation de l'alcool.)

Importés en bouteilles :

Vins mousseux, par 100 kilogs bruts..... 112 fr. 50
Vins autres que mousseux, par 100 kilogs bruts ..... 160 fr.

Importés en fiasques :

de 2 litres ; par 100 kilogs bruts, diminués de 20 % ..... 110 fr.
de moins de 2 litres, par 100 kilogs bruts, diminués de 20 %.... 110 fr.

Ex. 171 *ter*. Vins de liqueurs :

Importés autrement qu'en bouteille : par degré et par hectolitre sur l'alcool total (acquis et en puissance) ..... 10 fr.
Importés en bouteilles : par 100 kilogs bruts ..... 140 fr.

A la liste B, les vins français importés en Italie figurent avec les droits suivants :

Ex. 106 : Vins, en bouteilles d'un demi-litre au moins :

Mousseux des régions ou crus d'Anjou et de Touraine, Saint-Péray, Gaillac et Clairette de Die : 60 livres-or par cent bouteilles.

De plus d'un demi-litre et de pas plus d'un litre :

Mousseux des régions ou crus d'Anjou et de Touraine, Saint-Péray, Gaillac et Clairette de Die : 100 francs par cent bouteilles.

Les droits actuels sont donc maintenus pour les autres vins importés en

Italie, tandis que les vins énumérés ci-dessus bénéficient des tarifs préférentiels correspondants.

L'avenant, précédemment analysé, représente donc, en ce qui concerne les vins en particulier, une stabilisation des rapports commerciaux entre les deux pays. De part et d'autre, les produits de la viticulture pourront être exportés dans les meilleures conditions de sécurité, puisque d'une part, en effet, les producteurs et commerçants italiens sauront dans quelle proportion les tarifs français pourront être majorés et que, d'autre part, nos producteurs connaîtront exactement les limites dans lesquelles ils seront protégés. Cette protection du reste apparaît comme suffisante puisque, pour les vins ordinaires, les droits sont ceux de l'additif et que l'avantage accordé à l'Italie pour les vins en fiasques est compensé par l'avantage qu'elle nous accorde sur les vins mousseux.

L'avenant constitue ainsi, pour notre viticulture et la viticulture italienne, une attestation nouvelle de la volonté commune des deux gouvernements d'éviter, sur le terrain viticole, toute atteinte à leurs intérêts respectifs et à la continuité de leurs relations.

Notons, en terminant, qu'un projet de loi vient d'être déposé portant modification de certains droits de douane, en application de l'accord franco-italien du 7 mars 1928.

Signalons que, notamment en ce qui concerne les vins, la nouvelle convention entraîne diverses modifications qui devront être apportées à la tarification douanière française et seront appliquées aux importations de tous pays. Les voici, en ce qui concerne les vins en fiasques pour lesquels nous avons consenti à l'Italie un tarif réduit :

Ex. 171 bis :

Vins importés en fiasques : de 2 litres environ, par 100 kilogs poids brut, diminués de 20 % : 140 francs au tarif général, 110 francs au tarif minimum.

Importés en fiasques de moins de 2 litres : par 100 kilogs, poids brut, diminués de 20 % : 400 francs au tarif général, 110 francs au tarif minimum.

Ainsi se trouve transformée en une concession tarifaire de portée générale, la réduction consentie à un pays particulier.

Ch. Drouard.

LA DELIMITATION DU CRU DE TAVEL ET LA LOI DU 22 JUILLET 1927

Le cru de Tavel, nous apprend l'ouvrage classique de Jullien, fournit des vins très fins et très spiritueux. Ils sont d'un joli rouge clair brillant, avec une teinte dorée tout à fait caractéristique. Dans son « Gotha des Vins de France », Maurice des Ombiaux n'a eu garde d'oublier le « Tavel généreux ». Louons-le aussi d'allier la légèreté et l'élégance à la force. Ajoutons que les vieux vignerons de Tavel confectionnent avec des soins religieux, en faisant macérer des coques de noix dans leur vin, un apéritif auquel nulle inappétance

ne saurait résister. Ces mêmes vignerons vous diront avec orgueil que le « Tavel » jouit d'une réputation plusieurs fois séculaire, qu'il a figuré avec honneur sur la table du roi Louis XIV. Avant 1789, un règlement municipal fixait la date des vendanges, « afin, y est-il dit, de conserver la renommée et la bonne qualité du vin de Tavel ».

Les terrains où l'on récolte le Tavel sont caillouteux et silico-argilo-calcaires. Les cépages sont le *picpoul*, le *terret noir*, *le cinsaut*, l'*œillade*, la *clairette*, le *grenache*, le *bourboulenc* et le *carignan*, ce dernier dans une faible proportion. La vendange qui contient dans une proportion déterminée par l'expérience des raisins noirs et des raisins blancs, est passée au fouloir et aussitôt faite, mise en cuves pendant douze heures environ. Trois mois après la récolte, le Tavel a pris une couleur brillante. Dès le mois de mai, il acquiert un goût de rancio très fin qui constitue un de ses charmes. Il est de garde, néanmoins, et gagne en vieillissant.

La production de Tavel est d'environ quatre mille hectos à l'heure actuelle, mais elle va en se développant, grâce à la reconstitution du vignoble, qui s'effectue méthodiquement. On remarque les châteaux d'Acqueria, Manissy, Montézargues. Enfin, on ne peut parler du cru de Tavel sans vanter sa situation pittoresque sur des hauteurs abruptes, qui dominent la vaste cuvette occupée jadis par l'étang de Pujaut, desséché par les moines il y a plus de trois cents ans.

Décidé à faire respecter l'ancienne réputation du cru, le syndicat des vignerons avait jeté depuis longtemps les bases d'une définition de l'appellation Tavel. Il attendait, pour la faire consacrer légalement, le vote de la proposition de loi Capus. Aussi fût-il le premier, croyons-nous, à obtenir un jugement, rendu par le Tribunal de Nîmes le 23 janvier 1928, dans lequel la loi du 22 juillet 1927 était visée.

Ce tribunal y rappelle, tout d'abord, qu'en vertu des textes existants, un produit ne peut avoir droit à une appellation d'origine que s'il a l'origine géographique que son nom indique et, en général, si cette appellation repose sur les usages. Pour les vins, la loi du 22 juillet 1927 vient d'édicter la double conditions des *cépages* et des *terrains* consacrés par les usages locaux, loyaux et constants comme aptes à produire le vin de l'appellation.

Certains propriétaires des communes voisines de Tavel prétendaient avoir droit à cette appellation. Après avoir fait justice de l'argument tiré d'une simple « similitude de terrain, de cépages et de procédés de vinification », argument sans valeur en regard de la loi, s'il n'est confirmé par des usages locaux, loyaux et constants relatifs à l'emploi de l'appellation, la décision constate que l'existence de ces usages n'a pas été établie. L'un des défendeurs reprochait en vain au syndicat de ne pas avoir apporté lui-même la preuve des abus dont il se plaignait. C'est à celui qui n'a pas l'origine correspondant au nom, qui fonde son droit sur l'extension donnée à celui-ci par les usages, qu'il appartient de prouver que ces derniers existent et présentent les caractères légaux.

Les prétentions des propriétaires voisins étaient donc écartées, les conclu-

sions du syndicat des propriétaires viticulteurs de Tavel étaient accueillies en entier : « en conséquence... les propriétaires de vignes situées sur le territoire de la commune de Tavel ont, à l'exclusion de toutes les autres communes, le droit d'user de l'appellation « Tavel » pour désigner les produits de leurs parcelles ». Toutefois, le tribunal donne acte au syndicat de ce qu'il reconnaît au propriétaire d'un domaine (Manissy), sis à la fois sur les communes de Tavel et de Roquemaure, le droit de donner l'appellation Tavel à l'ensemble de sa récolte.

Conformément à la loi du 22 juillet 1927, les cépages et les terrains ne sont pas tous admis pour la production du vin de Tavel. Parmi les cépages, sont exclus par le jugement les « gros noirs », « aramons » et « petits bouschets », parmi les terrains, les quartiers dits « Le Plan », « Les Prés », « Les Garouyas ». Ainsi, le tribunal a procédé par voie d'exclusion. La loi du 22 juillet 1927, dans les dispositions relatives au Champagne, a, au contraire, énuméré les cépages admis et prévu les conditions dans lesquelles serait dressée la liste des terrains constituant l'aire de production. Mais rien ne s'oppose à ce qu'il soit procédé, comme l'a fait le tribunal de Nîmes.

Aire de production et encépagement sont en relations étroites. Lorsqu'il s'agira de crus d'une étendue restreinte, comme c'était ici le cas, l'exclusion de certaines parcelles permettra de déterminer aisément l'aire de production. D'autre part, le nombre des variétés capables de fructifier sur une *aire* aussi étroite sera très limité ; il suffira donc de quelques exclusions pour que, seuls, les cépages aptes à produire le vin de l'appellation puissent être utilisés. Ce système (qui ne serait peut-être pas toujours sans dangers) peut, en outre, permettre aux viticulteurs de réaliser certains progrès qu'une énumération limitative des cépages permis rendrait plus difficiles. On est en droit, dans certaines régions, même d'une vaste étendue, d'être très large. Il nous souvient d'avoir entendu un président de syndicat déclarer : « Nous sommes prêts à admettre tous les cépages français auxquels notre sol et notre climat peuvent convenir. Mais nous ne voulons pas des producteurs directs ». La loi du 22 juillet 1927, en se prononçant à l'égard de ceux-ci, a simplifié la tâche des tribunaux.

Jean-Ch. LEROY.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Loi modifiant le régime douanier applicable aux vins et autres produits tunisiens (M. D.). — Procédure de conciliation et d'arbitrage dans les appellations d'origine des vins (M. D.). — Le commerce des vins au Maroc (M. C.). — Propriétés biochimiques des levures (M. C.). — Influence du sol et de la fumure sur la vigne (M. C.). — Fédération des Coopératives de défense contre l'Eudémis. — La lutte contre l'Eudémis : concours entre les inventeurs. — Protection des marques de vins français aux Pays-Bas (M. D.). — Loi tendant à la répression des fraudes sur les sirops et liqueurs de cassis (M. D.). — Droits de douane institués par l'additif sur les vins de liqueurs (M. D.). — Le Salon des vins de France. — Le X^e^ Congrès de l'agriculture française. — Compte rendu du Congrès de la lutte contre les ennemis des cultures.

Situation viticole et vinicole du Languedoc

La pluie continue que nous avons subie pendant un grand nombre de jours, a fini par s'arrêter ; mais le temps reste incertain, avec des alternatives de vent du Nord, des giboulées, du vent du Midi avec température froide. Des

chutes de neige se produisent presque tous les jours sur les hautes cimes des Cévennes. L'Aigoual, qu'on aperçoit de Montpellier, est recouvert d'un manteau blanc. Ce qui indique des refroidissements brusques de température qui amènent des gelées, lorsque le vent du Sud ne souffle pas avec persistance.

Les viticulteurs sont inquiets, parce que les bourgeons des vignes sont tous sortis, à l'heure actuelle.

Les terres des bas-fonds sont encore recouvertes d'eau et les coteaux seuls peuvent recevoir quelque culture. Tous les travaux du vignoble sont en retard et beaucoup de vignes ne recevront pas les fumures qu'on leur destinait.

Les greffages, un moment suspendus, sont repris, dans les vignes de coteaux.

Les racinés américains se vendent toujours à des prix élevés et l'on n'a pas le choix. La sécheresse de l'été a beaucoup nui aux pépinières.

A cause de la température incertaine qui fait craindre des gelées, les propriétaires qui détiennent du vin sont réfractaires à la vente. Les cours de nos derniers marchés sont à la hausse de un franc par degré pour les beaux vins.

Peu de ventes, cette semaine. — E. F.

La température n'est pas encore normale ni régulière. A un vent doux de la Méditerranée succède un vent du Nord froid qui fait craindre des gelées blanches et amène des giboulées.

Nous avançons tout de même dans le mois d'avril qui a généralement des températures un peu plus régulières et plus élevées. Les travaux en retard dans le vignoble se poursuivent avec une grande activité dans les terres où l'on peut pénétrer.

Les greffages, les labours, les fumures sont en ce moment presque les seuls travaux qu'on exécute. On termine les plantations.

Les plants américains racinés sont toujours très chers, parce qu'ils sont rares.

Les prix varient de 700 à 1.000 francs les mille, suivant qualité.

Les marchés de vins de la semaine dernière ont été très calmes. Les négociants de Paris, du Nord et de l'Est ne veulent pas acheter aux prix demandés par les propriétaires viticulteurs.

Les vins supérieurs de 8°5 à 10° se cotent à 165 francs et 205 francs, nu pris à la propriété.

Les Algérie rouges à Sête, de 17 à 20 francs le degré, suivant qualité, degré et quantité achetée. Ces prix s'entendent nu, quai Sète, dans fûts acheteur, payé comptant.

Les Espagne rouges ordinaires peuvent s'acheter aux mêmes prix. Les rouges supérieurs de 11 à 12° se paient de 220 à 230 francs l'hecto. Droits de douane et taxes compris.

On a traité quelques petites affaires en vins supérieurs des *Corbières*, de 10 à 12°, de 210 à 230 francs.

Le marché des alcools est toujours nul. — E. F.

Loi modifiant le régime douanier applicable aux vins et autres produits tunisiens. — La loi du 30 mars 1928 (*J. O.* du 1er avril 1928) vient de rendre définitif le statut des vins et autres produits tunisiens à leur importation en France. Le contingent annuel des vins admis à l'importation est fixé à 550.000 hectolitres ; il s'agit de vins de raisins frais dont le titre alcoolique ne dépasse pas 14 degrés, de moûts mutés au soufre, de mistelles et de vins de liqueurs ; ces deux dernières catégories de vins ne pourront entrer dans le crédit global que dans la proportion de 12 %.

D'autre part, la totalité de l'alcool employé à la fabrication des vins précités, mistelles et vins de liqueur, sera imputée sur le contingent global de 12.000 hectolitres dont il va être parlé ci-après (article 2).

Est admis également, en franchise de droits, à l'importation en France, un contingent de 12.000 hectolitres d'alcool vinique pur, représentant le produit de la distillation de 100.000 hectolitres de vin. Un décret annuel pourra décider, du reste, qu'une partie de cet alcool, jusqu'à concurrence de 6.000 hectolitres, pourra être importée sous forme de vin.

Enfin, seront admis également, en franchise des droits à l'importation en

France, les produits de cultures destinées à remplacer celle de la vigne. Un décret déterminera la nature de ces produits.

Au cas d'une récolte de vins France-Algérie inférieure à 60 millions d'hectolitres, le contingent de vins tunisiens sera augmenté automatiquement dans les proportions suivantes : 20.000 hectolitres pour chaque million de déficit constaté sur ce chiffre de 60 millions.

Les produits vinicoles importés en sus des contingents visés ci-dessus, seront soumis aux droits du tarif minimum (article premier).

Si le contingent fixé pour une année n'a pas été épuisé, il ne pourra, en aucun cas, y avoir report d'un reliquat de contingent d'une année sur l'autre.

Par contre, si des stocks restaient disponibles pour l'exportation en excédent des contingents, un décret pourra autoriser leur importation en France, au bénéfice du régime de faveur, dans la limite des quantitées jugées utiles pour saitsfaire aux besoins de la métropole et sous la réserve expresse que les vins importés dans ces conditions seront imputés sur les crédits de la campagne suivante (article 2).

Telles sont, en ce qui concerne les vins, les dispositions de la nouvelle loi : elles offrent à la viticulture nationale des garanties appréciables sur lesquelles nous avons longuement insisté au moment où se sont discutés en Commission, au ministère des Affaires étrangères, en 1927, les différents points de cette importante question. Voici, en ce qui concerne la production nationale, les avantages que lui offre la nouvelle loi : fixation d'un contingent déterminé qui ne saurait être dépassé par un report d'une année sur l'autre, par suite de production déficitaire ou de surproduction en Tunisie. D'autre part, la transformation du vin tunisien en alcool est nettement encouragée par l'admission d'un contingent d'alcool vinique pur, ainsi que le remplacement de la culture de la vigne par d'autres cultures. — M. D.

Procédure de conciliation et d'arbitrage dans les appellations d'origine des vins. — M. Emile Bender vient de déposer son rapport au nom de la Commission des Boissons, sur la proposition de loi qu'il a déposée concernant l'institution d'une procédure de conciliation et d'arbitrage dans les appellations d'origine des vins. Nous avons précédemment analysé les dispositions de ce document. Nous nous bornons aujourd'hui à noter que les termes du rapport sont favorables aux dispositions de la dite proposition.

Signalons, d'autre part, que M. Lesaché, député, a déposé un avis au nom de la Commission de législation civile et criminelle sur la proposition de loi de M. Emile Bender : il propose certaines modifications de forme qui ont pour but d'abord d'indiquer que les intéressés pourront procéder soit par une convention collective soit par un arbitrage, ensuite de préciser les formalités à remplir pour que l'application de la nouvelle loi ne rencontre, dans la pratique, aucune difficulté.

D'autre part, une dernière modification est proposée par M. Lesaché, celle-là de principe : M. Bender demandait que l'arbitrage soit obligatoirement imposé aux opposants. M. Lesaché estime que le droit en question étant un droit de propriété, il était au premier chef respectable et digne de la protection de la loi. Les tribunaux seuls ont donc qualité pour statuer. L'accord s'est fait du reste entre la Commission des Boissons et la Commission de législation civile et criminelle et le texte a été modifié dans ce sens. — M. D.

Le commerce des vins au Maroc. — La *Journée industrielle* (1) nous donne sur ce sujet des renseignements très intéressants. Le vignoble du Maroc actuellement en rapport est de 4.000 hectares : il peut produire 200.000 hectolitres. Malgré cela, le chiffre de la consommation est très supérieur à 200.000 hectos.

(1) Journée industrielle 16 mars 1928.

Les vins sont d'ailleurs consommés par la population européenne, les israélites fabriquant leur vin « *cachir* » et les indigènes n'en buvant pas.

On a importé 805.946 hectolitres de vin de 1922 à 1925 *par les ports de la zone française :* l'Espagne en a fourni 627.175 hectos, la France et l'Algérie 107.000. En ce qui concerne les vins mousseux et les vins de liqueurs, la France et l'Italie sont les gros fournisseurs, ainsi que pour les vins en bouteilles. Pour la consommation courante la qualité préférée est le vin blanc d'Espagne (10 à 12°), ensuite viennent ceux de Portugal, de Grèce, d'Algérie, le Bordeaux, le Chianti, les Bourgognes. Les champagnes de qualité ordinaire se vendent couramment. L'Espagne paraît bien placée pour importer des vins : le transport par petits voiliers pouvant s'effectuer à peu de frais : les vins d'Algérie quoique plus appréciés doivent traverser la région de Taza où les communications sont difficiles. Pour les autres vins, la consommation est limitée par les frais et surtout par le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur qui en augmentent le prix.

Néanmoins on peut dire qu'il y a là un débouché très intéressant pour les vins français et qui doit s'améliorer. — M. C.

Propriétés biochimiques des levures (1). — Les alcalis dilués rendent optiquement neutre une solution de sucres réducteurs. On peut donner de ce phénomène diverses interprétations chimiques. MM. Fernbach, Schoen et Motoricki Mori ont eu l'idée de résoudre le même problème par voie biochimique. Pour ce faire ils ont soumis à la fermentation un liquide rendu optiquement neutre par l'action des alcalis. Le milieu devient alors optiquement actif et le sens de l'action sur la lumière polarisée dépend de la levure employée. La grande majorité des levures en agissant sur un champ de dextrose et de levulose s'attaquent de préférence au dextrose : la rotation au polarimètre est donc gauche, puis devient en définitive droite avec une levure de Sauterne (Gayon et Dubourg). Le phénomène est inverse et l'allure de la fermentation est différente. On peut aussi employer la méthode chimique pour caractériser ces phénomènes : les résultats concordent avec ceux donnés par la précédente méthode. Ces méthodes permettent donc de résoudre deux problèmes : 1° l'étude des sucres que renferme une solution, à l'aide d'une levure ; 2° inversement caractérisation d'une levure par son action sur un milieu de composition connue ; problème intéressant du point de vue viticole. — M. C.

Influence du sol et de la fumure sur la vigne (1). — MM. Lagatu et Maume continuent leurs études sur la végétation de la vigne. Ces auteurs posent tout d'abord les principes suivants : 1° la végétation annuelle correspond à une évolution des besoins alimentaires, soit quant aux quantités absolues des principes absorbés, soit quant à leurs rapports. C'est l'*évolution chimique annuelle;* 2° Une même plante, placée dans un milieu chimique identique, suit une évolution chimique différente suivant les conditions météorologiques ; *c'est la subordination du chimisme végétal aux conditions météorologiques ;* 3° Une même plante dans les mêmes conditions météorologiques évolue différemment lorsque les conditions chimiques sont différentes ; c'est la *plasticité chimique du végétal.* Ce qui intéressera l'agronome c'est le *type optimum d'évolution chimique annuelle en vue d'un certain genre de produits* : il s'agit donc de le déterminer. Il est évidemment difficile d'atteindre cet optimum, mais le praticien doit s'en rapprocher le plus possible : il faut donc connaître comment chaque facteur modifie les quantités absorbées ou leur rapport. L'auteur a continué d'expérimenter sa méthode qui consiste à analyser périodiquement une feuille convenablement choisie. Il arrive à cette conclusion *que les fumures qui troublent gravement l'équilibre des rapports physiologiques tout en provoquant une alimentation globale plus élevée, nuisent au rendement plus que*

(1) Académie des Sciences, 17 janvier 1927.
(1) Académie des Sciences, 24 janvier 1927.

l'absence de toute fumure. Mais en l'absence de toute fumure, la plante s'épuise peu à peu. Il y aurait là un moyen d'éviter le gaspillage énorme des engrais. Mais, comme le constate l'auteur lui-même, on remarque l'influence considérable des conditions météorologiques. Or, à l'époque où l'on répand les fumures, ces conditions futures nous sont inconnues : il semble donc qu'il y ait là un élément d'incertitude considérable et il nous paraît bien difficile de déterminer les conditions optima dont nous parle l'auteur. — M. C.

Fédération des Coopératives de défense contre l'Eudémis. — Une première coopérative de défense contre l'Eudémis a été créée dernièrement à Boufarik. Cette association ayant envisagé l'organisation, dès cette année, d'un concours entre les inventeurs des différents procédés de lutte, un autre groupement de viticulteurs qui s'était constitué il y a plusieurs mois, dans la région de Rouïba, en vue de la livraison à ses adhérents d'un nouvel insecticide, a décidé, pour arriver à constituer une Fédération avec la coopérative de Boufarik, de se transformer lui-même en une coopérative groupant les viticulteurs de l'Est de la Mitidja désirant combattre l'eudémis avec cet insecticide.

La Fédération des coopératives de défense contre l'eudémis a été constituée définitivement, le 20 mars courant, entre les deux groupements de Boufarik et de Rouïba ; elle a fixé son siège à la Confédération des vignerons, 2, rue Portalis à Alger.

Le bureau provisoire de cette fédération a été constitué comme suit : président : M. Torrès Joseph ; vice-présidents : MM. Alla René et Manent Jean ; secrétaire : M. Nemoz Alphonse ; trésorier : M. Bousbacher Alphonse.

Il est prévu que la composition du bureau de la fédération sera modifiée, au fur et à mesure des adhésions, de façon à permettre aux nouveaux groupements affiliés d'être représentés.

La lute contre l'Eudémis. Concours entre les inventeurs. — La Fédération des Coopératives de lutte contre l'Eudémis, dont le siège est à la Confédération des Vignerons, 2, rue Portalis, Alger, nous communique la note suivante :

Un concours pour la recherche du meilleur procédé chimique, mécanique ou biologique de lutte contre l'Eudémis est institué entre tous les inventeurs français et étrangers.

Ce concours est doté d'un prix unique d'une valeur minimum de 200.000 francs.

Pour pouvoir participer à ce concours, les inventeurs devront en informer le Président de la Fédération avant le 1er avril dernier délai. Les conditions seront tenues à leur disposition au siège de la Confédération des Vignerons, à partir du 15 mars 1928.

Protection des marques de vins français aux Pays-Bas. — D'après les nouvelles qui nous parviennent, et sur l'intervention de nos représentants diplomatiques auprès du gouvernement des Pays-Bas, ce dernier envisagerait une protection plus efficace à accorder à nos marques de vins.

D'autre part, on penserait, aux Pays-Bas, à l'adoption d'une marque collective pour les vins français importés en bouteilles. Ladite marque équivaudrait à un certificat d'origine et permettrait aux consommateurs de faire la discrimination entre les vins français et les autres.

Ces nouvelles ne peuvent être que favorablement accueillies par tous les producteurs et commerçants, intéressés au premier chef au développement de notre commerce aux Pays-Bas. — M. D.

Loi tendant à la répression des fraudes sur les sirops et liqueurs de cassis. — Nous avons précédemment signalé le dépôt d'un projet de loi tendant à organiser la répression des fraudes sur les sirops et liqueurs de cassis. La loi vient d'être votée et promulguée au *Journal officiel* du 5 mars dernier. En

voici les dispositions essentielles que nous rappelons pour mémoire : l'article 1er dispose que la vente, l'importation ou l'exportation de tout sirop de liqueur portant une dénomination où entre le mot « cassis » et qui n'est pas conforme à l'article 2 du décret du 28 juillet 1908, modifié par le décret du 16 septembre 1925, sont interdites. Dans le cas d'infraction à la précédente disposition, les peines prévues à l'article 13 de la loi du 1er août 1905 seront appliquées, sans préjudice des peines prévues à la même loi à l'égard de ceux qui, sciemment, exposeront, mettront en vente ou vendront sous les noms de « sirop de cassis », de « liqueurs de cassis » et de « crème de cassis » des produits n'ayant pas droit à cette dénomination.

Nous ne pouvons que nous réjouir de la mise en vigueur d'une disposition qui tend à assurer la pureté parfaite d'un produit régional très intéressant. — M. D.

Droits de douane institués par l'additif sur les vins de liqueurs. — Protestations. — Le Comité international du commerce des vins, cidres, spiritueux et liqueurs, vient de faire parvenir aux autorités compétentes leurs protestations en ce qui concerne les droits institués par l'additif sur les vins de liqueurs.

Ils font ressortir qu'en 1914, un malaga venant d'Espagne, ou un muscat de Samos, titrant 12° d'alcool, 10° de liqueur, payait 12 fr. par hectolitre, de droits de douane.

Or, le même vin, avec le tarif actuel, paiera : 220 francs.

D'autre part, un Porto de 18° d'alcool, 4° de liqueur, payait en 1914, 25 fr. 20 par hectolitre de droits de douane. Avec le tarif actuel, il paiera 220 francs.

Nous nous trouvons donc en présence d'une prohibition déguisée. Il aurait paru naturel, au contraire, que la France, grande productrice de vins ordinaires, cherche à se protéger contre l'entrée en France de vins ordinaires venant de l'étranger. Or, avec le droit de 55 fr. nouvellement institué, on constate que le coefficient 5 n'est pas atteint puisqu'en 1914 les droits étaient de 12 francs.

La protection des vins de liqueurs aurait donc dû être moindre que celle des vins ordinaires puisque nous ne sommes que de très petits producteurs de vins de liqueurs et que l'on comtpe seulement les régions de Banyuls et de Frontignan comme étant à retenir à ce point de vue.

Il est à craindre, en conséquence, que nos exportations de Champagne, de Cognac, de liqueurs, de vins de France, n'aient à souffrir de mesures de représailles de la part de l'étranger. Tel est l'avis du Comité.

Dans tous les Congrès et Conférences tenus par les intéressés on s'est élevé avec violence contre les mesures détournées qui tendent, sous couleur de protection, à instituer des tarifs prohibitifs. — M. D.

Le Salon des Vins de France. — Le Salon des Vins de France est l'un des grands succès de la Foire de Paris. Idée originale, admirablement mise en pratique, cette manifestation de la production vinicole frnaçaise occupera, au mois de mai prochain, un emplacement double de celui qu'elle utilisa l'an dernier. C'est que le Salon des Vins constitue désormais le rendez-vous habituel des acheteurs de toutes catégories — hôteliers, restaurateurs, cafetiers, particuliers mêmes — qui en attendent l'ouverture pour passer leurs plus grosses commandes.

Ses organisateurs n'oublient pas qu'ils doivent ces résultats aux grandes Associations Viticoles qui, dès le début, leur apportèrent leur concours: La Confédération générale des Vignerons, le Comité de Propagande des Vins de Champagne, le Syndicat de la Foire aux Vins de Bordeaux, le Syndicat de la Défense des Vins de Vouvray, l'Union pour la Défense du Cognac, la Chambre Syndicale des Vins en gros de Paris, et la plupart des grands groupements d'Alsace, de Bourgogne, de Touraine, du Mâconnais et du Midi.

Grâce à leur collaboration, le Salon des Vins de France, véritable encyclopédie de la production vinicole, devint rapidement l'un des groupes les plus vivants

et les plus fréquentés de l'immense marché mondial constitué par la Foire de Paris et il constituera cette année encore, l'un des « clous » de cette brillante manifestation.

Le X^e Congrès de l'Agriculture française. — Le X^e Congrès de l'Agriculture française se tiendra à Lille dans le courant du mois de mai prochain.

Le programme provisoire de cette manifestation agricole nationale et professionnelle porte notamment sur les questions suivantes : l'organisation des exportations agricoles et l'emploi des marques de garantie professionnelles ou nationales, les transports des produits agricoles, les évaluations foncières, la main-d'œuvre agricole, le houblon, le lin, etc.

Tous les agriculteurs et groupements agricoles sont instamment priés de faire parvenir dès que possible, et avant le 5 avril dernier délai, leurs vœux, études, notes, opinions et desiderata sur ces diverses questions à la C.N.A.A. qui les transmettra aussitôt aux rapporteurs désignés.

Rappelons que toutes les associations agricoles sans exception peuvent envoyer leurs délégués au Congrès de l'Agriculture française. Les cotisations sont ainsi fixées : groupements de 250 membres et au-dessous, 40 fr. donnant droit à 1 mandat ; groupements de 250 à 500 membres, 75 fr. donnant droit à 2 mandats ; groupements de 500 à 1.000 membres, 110 fr. donnant droit à 3 mandats ; groupements de plus de 1.000 membres jusqu'à 5.000 membres, 200 fr. donnant droit à un mandat supplémentaire par 1.000 membres au-dessus du premier mille ; groupements au-dessus de 5.000 membres, 300 francs donnant droit à un mandat supplémentaire par 2.000 membres au-dessus du 5^e mille ; Unions et Fédérations, 250 fr. leur donnant droit à 5 mandats. Ces délégués officiels des groupements agricoles, munis de pouvoirs réguliers de leurs associations, ont seuls droit de discussion et de vote. Les délégations de mandats ne peuvent avoir lieu qu'entre membres d'un même groupement.

En dehors des délégués des associations, des *auditeurs libres* peuvent être admis à toutes les séances du Congrès moyennant une cotisation de 40 francs. Ils peuvent être autorisés à prendre la parole, mais en aucun cas ils ne peuvent prendre part aux votes. Toutes les publications du Congrès (rapports, compte rendu *in extenso* des travaux) sont adressés aux groupements adhérents (en autant d'exemplaires qu'ils ont de mandats) et aux auditeurs libres.

La C.N.A.A. invite tous les groupements agricoles à procéder *dès maintenan* à la désignation de leurs délégués officiels. Des formules d'adhésion seront adressées avec le programme définitif sur toute demande faite à la Confédération Nationale des Associations Agricoles (C.N.A.A.), 39, rue d'Amsterdam, Paris (8^e), à partir du 1^er avril. Toutes facilités de voyage et de séjour seront accordées aux congressistes.

Compte rendu du Congrès de la lutte contre les ennemis des cultures. — La Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée vient d'éditer le compte rendu des séances du « Congrès National pour la lutte contre les ennemis des cultures », qu'elle a organisé à Lyon, les 28, 29 et 30 juin 1926.

Les producteurs soucieux de la belle venue de leurs récoltes y trouveront un ensemble de rapports d'une haute valeur scientifique et pratique sur les affections les plus graves des arbres fruitiers, des plantes maraîchères et florales, de la vigne, des céréales ,des cultures de l'Afrique du Nord, etc., ainsi que des études très documentées sur les appareils, les produits insecticides et fongicides, l'organisation des Syndicats de défense, etc...

L'ouvrage est en vente au Service Agricole de la Compagnie P.-L.-M., 20, boulevard Diderot, à Paris, aux prix de 15 fr. pour la France et de 20 fr. pour l'étranger.

Prière de joindre à la demande un mandat-poste au nom de M. Raybaud, Inspecteur principal, Chef de ce Service.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 16 fr. 50 à 18 fr. 50. Vins blancs, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré Trois-six de marc, de » à » fr. Trois-six de marc, » francs; les 100°, » francs.

MIDI. — *Nîmes (2 avril 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1927, de 145 à 155 francs ; Vins rouges supérieurs, de 165 à 175 francs; Montagne, de 175 à 185 francs ; Costières, de 195 à 220 fr. ; Clairettes, de 195 à 220 francs. Blanc d'Aramon, de 155 à 170 francs l'hectolitre. Rosé, 155 à 170 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 980 à 1.000 fr. ; trois-six de marc 86°, de 930 à 950 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 550 à 560 fr. l'hectolitre.

Montpellier (20 mars 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 7° 1/2 à 11°, de 155 fr. à 210 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 8° à 11°, de 160 à 210 francs. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de » fr. à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (6 avril). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 10°, de 165 à 200 fr. Vins rosés, de 8° à 10°, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré; Bourrets et Picpouls, de 10 à 11°, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. à » fr. ; fine de Béziers 52°, 885 fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 avril 1928.

Vins rouges de 9 à 10°, de 190 à 205 fr.; de 10 à 11°, de 205 à 220 fr. ; de 11 à 12°, de 220 à 235, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (31 mars). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 166 fr. à 220 fr. l'hecto. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (7 avril). — Vins rouges de 8 à 12°, de 165 fr. à 220 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 300 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 420 à 450 fr., Haut-Rhin, 380 à 400 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 500 à 600 Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 220 à 240 fr. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 152 fr. » à 159 fr. » ; orges, 123 fr. à 145 fr., escourgeons, 127 fr. à 135 fr. ; maïs, 125 fr. 00 à 142 fr. 00 ; seigle, 118 à 135 fr. ; sarrasin, 110 fr. à 111 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 122 fr. à 128 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 172 fr. 80. — Buenos-Ayres, 124 fr. 50. — Chicago, 135 fr. 96. — Sons, 72 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 67 fr. — Blanche, de 40 à 50 fr. ; jaune commune, de 45 à 48 francs ; Saucisse rouge, de 60 à 75 francs ; d'Algérie, de 250 fr. à 280 fr. — Rosa, 85 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 175 à 205 francs ; paille d'avoine, de 155 à 185 fr. paille de seigle, 175 à 205 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 320 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 146 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 142 fr. (Marseille) ; palmistes 108 fr. 00 ; de coprah, 133 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.060 fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 266 fr. 50 à 268 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 16 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 50 à 16 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 50 à 28 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 14 fr. ».

Crème de tartre, fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. es 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 7(chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 129 fr. » à 129 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 129 fr 50 à 132 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique). 45 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 91 fr. 50.

Sulfate de cuivre, cristaux 98/99, à 348 fr. 50 les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, 134 fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 740 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Bananes Canada, 80 à 180 fr. — Noix sèches de 500 à 700 les 100 kg. ; Tomates Algérie, de 400 à 600 fr. Endives françaises, de 280 à 350 francs. — Citrons Algérie, 25 à 50 francs le 100. — Ail, 100 à 250 francs les 100 kilogs. — Champignons. 650 à 1.150 francs. — Epinards, 180 à 230 fr. les 100 kg. — Escaroles, » à » fr. le 100. — Choux-fleurs, 250 à 650 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 260 à 320 fr. — Artichauts Espagne, 70 à 120 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 2.000 à 2.500 fr. — Poireaux, 240 à 325 fr. les 100 bottes — Oignons, 250 à 350 fr. les 100 kilos. — Poires, choix, 600 à 2.000 fr. les 100 kg. — Poires communes, 150 à 250 fr. les 100 kg. — Pommes choix, 250 à 900 francs. — Pommes communes, 100 à 180 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 1er au samedi 7 avril 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	14 »	6 »	10 »	1.4	.... 1....	10 »	5 »	7. 5	1
Lundi.....	15 »	3 »	9 »	»	.... 2....	10 »	3 »	6. 5	4
Mardi.....	11 »	2 »	6. 5	»	.... 3....	12 »	6 »	9 »	»
Mercredi..	15 »	9 »	12 »	9	.... 4....	14 »	4 »	9 »	»
Jeudi.....	11 »	4 »	7. 5	13.6	.... 5....	19 »	10 »	14. »	6
Vendredi..	14 »	3 »	8. 5	4	.... 6....	17 »	6 »	11. 5	11
Samedi....	14 »	4 »	7 »	»	.... 7....	12 »	10 »	11 »	4
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	10 »	4 »	7 »	19	.... 1....	16 »	» »	» »	»
Lundi.....	8 »	6 »	7 »	3.6	.... 2....	15 »	7 »	11 »	»
Mardi.....	7 »	6 »	6. 5	4	.... 3....	14 »	9 »	11. 5	»
Mercredi..	8 »	3 »	5. 5	0.2	.... 4....	16 »	7 »	11. 5	»
Jeudi.....	15 »	4 »	9. 5	»	.... 5....	16 »	12 »	14 »	»
Vendredi..	15 »	5 »	10 »	»	.... 6....	20 »	11 »	15. 5	»
Samedi....	13 »	1 »	7 »	»	.... 7....	16 »	10 »	13 »	7
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	16 »	2 »	9 »	40	.... 1....	13 »	4 »	8. 5	1.5
Lundi.....	16 »	4 »	10 »	»	.... 2....	11 »	6 »	8. 5	2
Mardi.....	10 »	5 »	7. 5	0.1	.... 3....	13 »	2 »	7. 5	»
Mercredi..	11 »	1 »	6 »	»	.... 4....	14 »	6 »	10 »	»
Jeudi.. ...	16 »	8 »	12 »	»	.... 5....	18 »	5 »	11. 5	»
Vendredi..	15 »	4 »	9. 5	»	.... 6....	» »	1 »	» »	»
Samedi....	16 »	6 »	11 »	0.4	.... 7....	15 »	8 »	11. 5	2
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	17 »	4 »	10. 5	14	.... 1....	12 »	5 »	8. 5	7
Lundi.....	15 »	8 »	11. 5	»	.... 2....	12 »	7 »	9. 5	»
Mardi.....	15 »	9 »	12 »	»	.... 3....	» »	2 »	» »	»
Mercredi..	15 »	8 »	11. 5	»	.... 4....	14 »	10 »	12 »	3
Jeudi.....	15 »	8 »	11. 5	»	.... 5....	14 »	5 »	9. 5	»
Vendredi..	21 »	10 »	15. 5	»	.... 6....	14 »	» »	» »	»
Samedi....	16 »	11 »	13. 5	4	.... 7....	14 »	6 »	10 »	»

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.